



Ricetta per Pan pepato al burro



Per 50 persone

Tempo di preparazione: 35 min

Ingredienti:

- 500 g farina per biscotti di Natale RIEPPER
- 250 g farina di segale RIEPPER
- 20 g bicarbonato per alimenti
- 300 g miele
- 200 g zucchero
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 200 g burro ammorbidito
- 1 cucchiaino scorza di limone grattugiata
- 1 bustina Zucchero vanigliato
- 1 bustina Spezie per pan pepato
(Al posto delle spezie confezionate mescolate 3g di cannella, 2 g di chiodi di garofano, 1 g di zenzero in polvere e 2 g di scorza di limone)
- Latte per spennellare

Preparazione:

Mescolare la farina, la farina di segale e il bicarbonato. Riscaldare leggermente il miele e lo zucchero. Lavorare l'uovo, i tuorli d'uovo e il burro con la scorza di limone, lo zucchero vanigliato e le spezie di pan pepato fino ad ottenere un impasto, metterlo poi in frigo coperto per almeno 3 ore.

Impastare brevemente la massa fredda, stendercela poi allo spessore di 8 mm circa, con le formine ritagliare e adagiarli sulla teglia ricoperta con carta da forno.